



---

## *Sauce yaourt Citronnée*

---



*Un vrai plaisir !*

### *Ingrédients :*

*1 c à soupe de vinaigre blanc*

*1 c à soupe d'huile de tournesol*

*1/2 yaourt nature non sucré*

*Le jus d'un 1/2 citron jaune*

*1 c à soupe de persil haché*

*Sel & poivre*

### *Préparation :*

*Le plus simple , il vous suffit de mélanger tous les ingrédients .*

*Servir très frais.*

*Vous pouvez suivant vos goûts tenter de remplacer le citron jaune par un citron vert.*

### *Info – conseils :*

*Servir avec assiette de crudités , salade de viande ou de poisson , salade verte .*